

・「青のり」と呼ばれるものは、大きく分けて「アオサ」「アオノリ」「ヒトエグサ」の3種類に分類されます。アオサは加工すると平たくパラパラとしたフレーク状になり、アオノリは粉状です。香りはアオノリの方が強いので高級品として扱われています。ただし、同じような使い方をすることから、アオサをアオノリと呼ぶこともあります。また、ヒトエグサは種類としては異なる海藻ですが、地域によってはアオサやアオノリと呼ばれることがあります。



【普通食：以上児】豚肉の青のり焼き・酢の物・豆腐のくずし汁

【おやつ：以上児】米粉の豆乳黒ごまケーキ・酢こんぶ・くだもの



【普通食：未満児】

【おやつ：未満児】



本日、保護者の方への連絡は特にありません。

【離乳食】豚肉の青のり焼き・胡瓜の和え物・豆腐のくずし汁